

Pasta pesto

Wat heb je nodig?

- 300 g spaghetti*
- 2 el pijnboompitten*
- 25 g Parmezaanse kaas*
- 1 teen knoflook*
- 30 g basilicum*
- 6 el olijfolie extra vierge*



Hoe maak je het klaar?

- 1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.*
- 2. Rooster ondertussen de pijnboompitten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 minuten goudbruin. Laat helemaal afkoelen op een bord, anders wordt de pesto te olieachtig.*
- 3. Maal de pijnboompitten, kaas en knoflook in de keukenmachine fijn.*
- 4. Voeg het basilicum en de olie toe en maal kort tot pesto. Voeg peper en zout toe.*
- 5. Schep 4 eetlepels pesto door de spaghetti en serveer op 4 borden. Lekker met een tomatensalade en gegrilde kipfilet.*

